

Τα μελομακάρονα του Άκη

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Χρόνος Εκτέλεσης: 4 ώρες

Μέθοδος Εκτέλεσης

Βάζουμε τα υλικά για το σιρόπι, εκτός απο το μέλι, να βράσουν 3 – 4 ώρες πριν αρχίσουμε να φτιάχνουμε τα μελομακάρονα για να προλάβει να κρυώσει όταν βγουν τα μελομακάρονά μας από το φούρνο.

Μόλις το σιρόπι πάρει μια βράση αποσύρουμε από την φωτιά και προσθέτουμε το μέλι. Ανακατεύουμε και αφήνουμε το σιρόπι να κρυώσει.

Βάζουμε στη συνέχεια όλα τα υλικά του μείγματος 1 σε ένα μεγάλο μπολ και τα ανακατεύουμε με ένα καλό σύρμα.

Προσθέτουμε τα υλικά του μείγματος 2 και ανακατεύουμε πολύ απαλά για πολύ λίγο για να μην κόψει το μείγμα.

Πλάθουμε τα μελομακάρονα ομοιόμορφα στο μέγεθος της αρεσκειάς μας και ψήνουμε στους 190 βαθμούς για περίπου 20 – 25 λεπτά μέχρι που να γίνουν τραγανά και να πάρουν ωραίο χρώμα.

Πετάμε τα καυτά μελομακάρονα στο κρύο σιρόπι και αφήνουμε για 20 δευτερόλεπτα, τα σουρώνουμε, μελώνουμε και ρίχνουμε καρύδια.

Tip

Προσοχή, η ζύμη για τα μελομακάρονα δεν θέλει πολύ δούλεμα γιατί θα ξεράσει το λάδι και δεν θα είναι τραγανά ύστερα. Το πορτοκάλι για το σιρόπι είναι ένα ολόκληρο σε δυο κομμάτια κομμένο.

Βαθμολογήστε τη συνταγή

Πρέπει να συνδεθείτε

1 2 3 4 5

Μοιραστείτε αυτή τη συνταγή

Twitter share Facebook share Pinterest share

Συστατικά

Υλικά – μείγμα 1

400 γραμμάρια χυμό πορτοκαλιού

400 γραμμάρια Σπορέλαιο

180 γραμμάρια Ελαιόλαδο

50 γραμμάρια Ζάχαρη άχνη

1/2 κουτάλι γλυκού γαρύφαλλο

2-3 κουταλιές γλυκού κανέλα

1/4 κουτάλι γλυκού μοσχοκάρυδο

1 κουτάλι γλυκού σόδα

2 Πορτοκάλια ξύσμα

Υλικά – μείγμα 2

1000 γραμμάρια Αλεύρι για όλες τις χρήσεις

200 γραμμάρια σιμιγδάλι ψιλό

Υλικά για σιρόπι

500 γραμμάρια Νερό

800 γραμμάρια Ζάχαρη κρυσταλλική

150 γραμμάρια Μέλι

3 στικ κανέλας

3 ολόκληρα γαρύφαλλα

1 Πορτοκάλι

Πηγή: akispetretzikis.com